49e Année. — N° 20. 15 Mai 1932.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz. — Chronique — Toujours la pluie ; — Greffage sur place ; — L'Oïdium ; — Contre les insectes, — L'herbe 473
Alfred Escaffre. — Blocage général en fonction du degré, en fonction des équivalences degrés entre régions 478
Marcel Biron. — Caractéristiques des moûts de « Clairette » de la région : Adissan, Paulhan, Aspiran 481
A. Busquet. — L'égrenage des hybrides producteurs directs 484
J. Battail. — Encore un nœud à la corde 485
Jacques Lugan. — Les engrais hygroscopiques 486
N. — Le régime des bouilleurs de cru 487
N. — Renault à la foire de Paris 488
D. Cordier. — Sur l'emploi des moûts concentrés 490
Informations et Communications de Sociétés agricoles. — Le 2me Concours annuel des éleveurs de moutons nord-africains, à Tunis. — Conférence internationale du vin 491
Bibliographie. — Les vins algériens, par L. Prévot 491
Bulletin commercial — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Toujours la pluie.

Les pluies sont devenues générales en France. Voyez la colonne Pluie 1932, comparée à 1931, de notre Bulletin météorologique du 21 au 30 avril, elle est occupée presque entièrement par des chiffres, exprimant les quantités d'eau tombées chaque jour. Seule l'Algérie est restée relativement sèche.

Dans la Chronique du 14 février, nous avons montré que durant l'hiver les pluies préparatoires à la première attaque du mildiou avaient été abondantes dans la région méditerranéenne, et que les autres régions étaient restées plutôt sèches

Du 20 décembre au 21 mars, deuxième période hivernale, il en a été de même : surabondance d'eau dans la région méridionale, y compris l'Algérie, et presque sécheresse dans les autres régions.

Depuis fin mars, tout le mois d'avril a été pluvieux partout, presque uniformément. Cependant le Midi l'emporte encore. Montpellier, pour ne prendre qu'un exemple, a reçu, depuis fin décembre, 632 millimètres de pluie et 24 mm. du 1er au 7 mai C'est bien près d'un record. Et voici que ce mois de mai paraît nous arroser encore davantage. Depuis son début, il pleut chaque jour, plus ou moins. Si les pluies avaient été assez chaudes, il n'est pas douteux que nous aurions déjà eu plusieurs attaques de mildiou et certainement très fortes. Il est très probable qu'au moment où nous écrivons, une première, ou même seconde attaque par endroits, a actuellement été mise en route. Il faut en surveiller de très près l'apparition.

En somme la situation est particulièrement dangereuse dans le Midi de la France, elle l'est moins ailleurs. La maladie se développera avec une gravité variable suivant les chutes de pluie à venir et la température. Elle peut donc encore s'arrêter tout net. Mais pour cela, il faut que le temps que nous avons eu jusqu'ici change complètement, qu'il devienne chaud et sec.

Greffage sur place.

Le mauvais temps a rendu impossible beaucoup de greffages sur place, notamment dans les terres humides. Il n'y a qu'à attendre le retour du beau temps, et opérer dès que la terre sera assez ressuyée à la surface pour servir à la formation de la butte indispensable.

On a greffé avec succès jusqu'à fin juin, et même repris des greffes en juillet. Ce n'est pas l'idéal ; mais enfin un greffage effectué en mai l'est sensiblement en saison normale, surtout quand la végétation est en retard comme en 1932.

L'oïdium

L'oïdium ne suit pas nécessairement l'évolution du mildiou ; cette cryptogame a ses exigences propres. Si un temps couvert, humide et chaud lui est extrêmement favorable, les pluies ne l'aident pas sensiblement, elles paraissent même lui être *directement* plutôt nuisibles : on admet qu'elles peuvent balayer les germes du champignon portés par les grappes et les entraîner sur le sol. Mais elles balaient aussi le remède, le soufre, et voilà une action indirecte nuisible.

Au moment où ces lignes paraîtront, la végétation dans les régions chaudes sera déjà relativement avancée, les pousses des variétés précoces auront de 30 à 40 centimètres et celles tardives 10 à 15 au plus. A cet état, quelques-unes d'entre elles portent déjà les premières atteintes de l'oïdium. Par les journées brumeuses, pluvieuses, il n'y a guère à compter sur l'efficacité des soufrages habituels. Et pourtant il faut arrêter dès ce moment l'extension de la maladie, sans quoi il n'y aura plus rien à faire plus tard. On peut essayer le permanganate de potasse en solution ou encore les soufres colloïdaux, mais avec une attention toute spéciale, et plutôt sur une étendue restreinte en examinant de très près ce qui se passera dans la suite. Il ne faut pas oublier cependant que les solutions, si elles peuvent atteindre grappe et sarment, ne peuvent arriver sous la feuille, où l'oïdium est souvent très abondant.

Le soufre — le soufre sublimé de préférence — est toujours indiqué pour ce premier traitement ; mais il faut en mettre beaucoup, à la main, en le projetant avec force sur le bas des pousses et sous les

feuilles ; la souche doit en être barbouillée en quelque sorte ; — après la pluie nouvelle application.

Ces prescriptions, bien entendu, ne s'appliquent pas à l'ensemble de la parcelle, mais seulement aux souches *foyers* de la maladie...

Contre les insectes

Il faut songer aussi à combattre les Insectes. On a signalé dans certains tènements l'apparition des vers gris. Il y a aussi des chenilles bourrues ; le ramassage à la main est encore le moyen le moins mauvais de les détruire. Et il y a aussi l'altise, qui, comme on sait, est justiciable des traitements arsenicaux.

L'Eudémis ne tardera pas à manifester sa présence par ses papillons. Son importance probable aurait pu être prévue dans dans une certaine mesure par un examen des écorces des bras, du pied dans lesquelles elles passent l'hiver à l'état des chrysalides. On peut la constater à partir de maintenant par des pièges alimentaires liquides, etc...

Les traitements doivent porter sur les raisins, puisque la ponte ne se fait que sur les raisins, que les larves ne vivent que sur les raisins. Tout traitement effectué à peu près uniquement sur le feuillage est inopérant.

Les traitements contre la première génération sont les plus efficaces : en effet, les larves sont moins nombreuses que lors des deux autres générations. Le coefficient de multiplication en relation avec la ponte (100 œufs en moyenne par ponte, dont 80 environ éclosent) est sensiblement de 80 paraît-il. Donc, toute larve tuée en première génération empêchera, au moins théoriquement, la venue de 80 larves de 2^{me} génération et de 6.400 larves de 3^{me} génération. De plus, lors de la première génération, les raisins sont érigés, ils émergent le plus souvent au-dessus du feuillage ; leur traitement en est d'autant plus facilité. Un effeuillage préalable, mettant bien les grappes en évidence, est à recommander nettement.

La larve d'Eudémis est un insecte rongeur, par suite tributaire des poisons, arsenic, etc.. ; la larve, qui seule commet les dégâts, ronge, mange sur la surface du raisin (boutons floraux, grains ou rafle) dès la sortie de l'œuf ; lorsqu'elle a acquis un développement suffisant, elle pique et s'enfonce dans les organes. Elle est donc particulièrement vulnérable au moment de l'éclosion des œufs ou peu après ; elle est alors très petite et passe souvent inaperçue. Par suite, ne pas attendre de voir les larves pour traiter ; on arrivera presque toujours trop tard. En particulier les larves de première génération ne sont guère visibles qu'à la fin de leur évolution, lorsqu'elles réunissent les capuchons floraux ; à ce moment, elles ne mangent que peu ou pas du tout.

Comme on le voit, la détermination des moments opportuns pour traiter est importante.

Contre la première génération, on peut déterminer le jour du grand vol des papillons par la pose dans le vignoble de pièges alimentaires ; pour cela on place dans les souches des pots ou des boîtes contenant un mélange de vin tourné ou de vin de lies, de vinaigre ou d'eau, à parties égales ; 15 à 20 pièges par hectare sont suffisants ; cette pose doit être faite en principe à partir du 10-15 mai. On capte d'abord quelques papillons peu nombreux pendant quelques jours, et à un jour donné, le nombre des papillons est très grand (jour du grand vol). Dix à douze jours après la date notée, on appliquera le premier traitement. Un second traitement devra être appliqué sur les raisins lorsque la floraison est généralisée.

Contre le 2e génération, et tout au moins pour le Midi, un point de repaire assez précis est à retenir : traiter lorsque le raisin se recourbe (à noter qu'à ce moment et pendant quelques jours, il peut à nouveau être assez facilement atteint) ; faire une autre application dix jours après environ. Contre la 3e génération, même en dehors des traitements arsenicaux, lesquels ne peuvent être utilisés que jusqu'au début de la véraison, il ne faut guère compter sur l'efficacité d'une méthode quelconque, en présence de la difficulté d'atteindre les lieux de ponte sur les raisins les plus cachés. Seule une vendange hâtive peut éviter de gros dégâts, dès la constatation de grains piqués presque mûrs. Cette vérification doit être faite surtout sur les raisins les plus cachés et sur la face qui regarde le centre de la souche.

Les applications arsenicales ont surtout pour base l'arséniate de plomb, sel sur l'efficacité duquel on peut compter, lorsque les traitements sont rationnellement conduits. Dans une bouillie à l'arséniate de plomb, la composition chimique et la teneur en principe actif ont évidemment leur importance ; mais de travaux récents on peut dégager une seconde conclusion ; la grande divison du sel arsenical, son état physique, augmentent son action. La plus grande efficacité, et on le comprend, est obtenue avec des produits à grains fins (à l'état naissant), se déposant lentement, assurant sur les raisins une répartition ainsi plus égale et permettant d'augmenter le nombre de points recouverts de toxique.

L'industrie offre de l'arséniate de plomb sous différentes formes : soit sous forme de mélange qui, mis dans l'eau, donne naissance à de l'arséniate de plomb au moment de l'emploi, soit en pâte, soit en poudre. Nous rappellerons la formule bien connue, qui préparée au moment de l'utilisation, donne de l'arséniate de plomb à l'état naissant :

Arséniate de soude	200 grammes
Acétate de plomb	600 —
Eau	100 litres.

Faire dissoudre séparément l'arséniate de soude et l'acétate de plomb dans 50 litres ; verser peu à peu et en agitant la solution d'acétate de plomb dans celle d'arséniate de soude.

La préparation arsenicale peut être mélangée aux bouillies cupriques, ce fait est intéressant puisqu'il est nécessaire bien souvent de traiter aux mêmes époques contre le Mildiou et contre l'Eudémis. Un point important est à signaler : les raisins ne sont pas mouillés par l'eau, chacun le sait ; les raisins ne sont pas mouillés davantage par les bouillies arsenicales, cupriques ou crupro-arsenicales. Par suite, il est bon de rendre ces bouillies mouillantes toutes les fois où les traitements doivent porter sur les grappes, et c'est particulièrement le cas pour l'Eudémis. La lutte contre cet insecte avec les bouillies arsenicales non mouillantes ne peut guère conduire à des résultats pleinement satisfaisants.

L'arséniate de chaux a donné également de bons résultats, auxquels on n'a reproché que d'être parfois un peu inconstants. Il s'emploie soit seul, soit aussi associé à une bouillie cuprique.

Le pyrèthre, la nicotine sont aussi utilisés. Nous reviendrons sur leur emploi.

L'herbe

Le mauvais temps favorisera certainement le développement de l'herbe, qui, jusqu'ici, en raison de la température peu élevée, est encore rare ou courte. Elle sera difficile à détruire par les labours, binages, etc... qui par temps pluvieux, l'aident à pousser plutôt qu'ils ne la détruisent. Il faudra évidemment, quand les terres seront devenues abordables, les travailler très rapidement ; et les houes canadiennes, griffons à ailes coupantes suivant les terrains, sont indiqués de préférence à la charrue.

Si on ne fait pas exclusivement la culture superficielle, les façons que j'ai en vue doivent être considérées comme étant des façons d'attente, proscrivant l'herbe jusqu'au moment où la charrue pourra pénétrer à la profondeur voulue et constituer la couche de terre meuble, dont le rôle est surtout important pendant la saison sèche.

En 1930, les vignes sont devenues des prairies et le sont restées longtemps, ou plutôt jusqu'au moment où la sécheresse a tout grillé : on a vendangé dans le foin sec. L'herbe a contribué évidemment à la dessiccation du sol et il en est résulté ceci : c'est que la vigne a mal

mûri ses raisins. Le mildiou n'a été pour rien dans les cas envisagés, car ils se sont produits où la maladie était inexistante.

C'est l'arrêt de la maturation due à la dessiccation du sol, qui se produit plus ou moins chaque année, et qui disparaît si une petite pluie vient à tomber.

L. Ravaz.

BLOCAGE GÉNÉRAL

EN FONCTION DU DEGRÉ
EN FONCTION DES ÉQUIVALENCES DEGRÉS ENTRE RÉGIONS

Le décret du 28 décembre 1931 fixe par régions la composition normale des vins de la dernière récolte.

Les degrés 11° (Algérie), 9° (Midi), 8° (Sud-Ouest), 7° (Sud-Ouest 4 d.), 8° (Charente), 7° (Beaujolais-Bourgogne), 6°5 (du Nord-Est au Nord-Ouest), 7° (Est et Centre), sont le degré limite d'un vin propre à la consommation pour chaque région considérée.

Il y a aussi les vins titrant un degré inférieur, mais qui doivent répondre à une certaine composition.

Mais il y a, certainement aussi, des vins de meilleure qualité titrant un degré supérieur.

De l'équivalence degré, entre chaque région des vins propres à la consommation, on peut établir le tableau des équivalences :

TABLEAU DES ÉQUIVALENCES DEGRÉ ENTRE RÉGIONS.

Le résultat des analyses du Laboratoire Central au Ministère de l'Agriculture qui, depuis plusieurs années, se préoccupe d'établir le Casier vinicole de chaque Région, facilitera la fixation des équivalences degré.

	Algérie	Midi	Sud-Ouest	Sud-Ouest 4	Charente	Bourg. Beauj.	Nord-E. Nord-O	Est Centre
	13°	11°	10°	9°	10°	9°	8°5	9°
	12°5	10°5	9°5	8°5	9°5	8°5	8°	8°5
	12°	10°	9°	8°	9°	8°	7°5	8°
	11°5	9°5	8°5	7°5	8°5	7°5	7°	7°5
Équivalence base.	11°	9°	8°	7°	8°	7°	6°5	7°
	10°5	8°5	7°5	6°5	7°5	6°5	6°	6°5
	10°	8°	7°	6°	7°	6°	5°5	6°
	9°5	7°5	6°5	5°5	6°5	5°5	5°	5°5
	9°	7°	6°	5°	6°	5°	4°5	5°
	8°5	6°5	5°5	4°5	5°5	4°5	4°	4°5

Donc, si obligatoirement la déclaration de récolte est complétée par la déclaration des degrés obtenus (voir *Progrès Agricole et Viticole* du 5 janvier 1930), on aura la moyenne degré de chaque déclaration.

Pour chaque récoltant, il pourra en résulter une saine émulation vers la qualité, remplaçant l'émulation actuelle vers la quantité.

Et en cas de blocage, on peut appliquer très simplement le blocage général en fonction du degré (Voir *Progrès Agricole et Viticole* du 24 mai 1931).

J'ajoute que par la déclaration du degré on aura chaque année le casier vinicole complet du vignoble France-Algérie.

TABLEAU FIXANT LE POURCENTAGE DE BLOCAGE D'APRÈS L'ÉQUIVALENCE MIDI (9 DEGRÉS).

Déclaration récolte à moyenne degré de					
	10°	à	10°5	=	1 o/o
	9°6	à	10°	=	5 o/o
	9°1	à	9°5	=	10 o/o
	8°6	à	9°	=	15 o/o
	8°1	à	8°5	=	20 o/o
	7°6	à	8°	=	25 o/o
	7°1	à	7°5	=	30 o/o
	6°6	à	7°	=	35 o/o
	6°1	à	6°5	=	40 o/o

Selon l'importance de la quantité à bloquer les moyennes degré de 10°5 à 6°1 peuvent être bloquées d'après le taux de blocage du tableau ci-dessus.

Si la quantité à bloquer est peu élevée, le blocage peut n'atteindre que les moyennes inférieures avec un taux diminué du pourcentage affectant les moyennes degré se trouvant exonérées.

Ainsi, le blocage commençant à partir de la moyenne 9°1 à 9°5 ce serait 1 o/o, 8°6 à 9° ce sera 5 o/o, et ainsi de suite.

Par l'application des équivalences degré, il en sera de même pour les autres régions.

Le taux de blocage établi d'après les moyennes degré vise à supprimer le mouillage et, en tout cas, à le restreindre fortement.

Qui mouille augmente la quantité sans en augmenter les degrés ; le mouilleur baissera donc sa moyenne degré et, par suite, subira un blocage de 5 o/o plus élevé qu'il aurait réellement eu, et qui lui enlèvera, si ce n'est plus, tout le bénéfice qu'il croit escompter d'un mouillage.

Le mouillage possible serait limité à 4 ou 5 o/o.

Exemple. — Soit une déclaration de récolte de 1.000 Hl., 10.000 degrés, moyenne 10°, s'il y a blocage $\frac{1.000 \times 5}{100} = 50$ Hl. bloqués.

Supposons un mouillage à 5 o/o.

Nous avons 1.050 Hl., 10.000 degrés, moyenne 9°5, blocage 10 o/o = $\frac{1.050 \times 10}{100} = 105$ Hl. bloqués.

Pour un mouillage de 5 o/o il y a donc 105 — 50 = 55 Hl. bloqués en plus.

Il reste à la vente 950 Hl. pour la moyenne 9°6 à 10° ;
945 Hl. pour la moyenne 9°1 a 9°5.

Pour les degrés intermédiaires d'une moyenne degré 9°6, 9°7, 9°8, 9°9, dans la moyenne 9°6 à 10°, le mouilleur court le risque d'un blocage plus désavantageux encore. Il est à prévoir ainsi qu'en mouillant son vin, il pourra en obtenir un prix moindre.

L'exemple est démonstratif pour toutes les moyennes et pour toutes les régions.

Il pourra en résulter entre régions une émulation vers la qualité.

APPLICATION PRATIQUE DU BLOCAGE EN FONCTION DU DEGRÉ.

Le blocage s'appliquera à toute déclaration de récolte supérieure à 100 Hl. et ainsi qu'il suit.

Soit une récolte de 1.500 Hl. contenue dans 10 foudres ou cuves titrant différents degrés.

2 cuves	150 Hl.	l'une	= 300 Hl.	titrant	10°6	= 3.180	degrés.
2 »	150 »	»	= 300 Hl.	»	10°	= 3.000	»
2 foudres	»	»	= 300 Hl.	»	9°6	= 2.880	»
1 »	»	»	= 150 Hl.	»	9°	= 1.410	»
2 »	»	»	= 300 Hl.	»	8°	= 2.400	»
1 »	»	»	= 150 Hl.	»	7°	= 1.050	»
			1.500 Hl.			13.920	degrés.

Déclaration de récolte 1.500 Hl. égale 13.920 degrés = moyenne 9°2.

Elle est comprise dans la moyenne 9°1 à 9°5, donc blocage à 10 o/o.

Les degrés (9°1, 9°2, 9°3, 9°4, 9°5) d'une même moyenne seront bloqués équitablement sur la base du degré minimum 9°1.

Le blocage portera donc sur 1.500 Hl. × 9°1 = 13.650 degrés, au taux de 10 o/o, il sera de $\frac{13.650 \times 10}{100} = 1.365$ degrés.

Dans sa cave, le récoltant fera librement le choix de la qualité vin à bloquer, la quantité bloquée étant fonction des degrés qu'il choisira.

1er cas, selon le minimum 9°1 de sa moyenne degré 1.365 : 9°1 = 150 Hl. à bloquer.

2e cas, en vin titrant 10° 1.365 : 10 = 136,50 à bloquer.

3e cas, en vin titrant 7° et 8°, on obtient 150 Hl. en vin 7° = 39 Hl. 40 » 8° = } 189,40

etc.....etc..... .etc.....etc.....

La quantité de vin ainsi obtenue sera majorée de :

5 o/o	lorsque la récolte est comprise entre	200	et	1.000	Hl.
10 o/o	»	»	»	1.001	et 2.500 Hl.
15 o/o	»	»	»	2.501	et 9 000 Hl.
20 o/o	»	»	»	5.001	et 10.000 Hl.
25 o/o	»	»	»	10.001	et 20.000 Hl.
30 o/o	»	»	»	20.001	et 40.000 Hl.
35 o/o	lorsque la récolte dépasse.....			40.000	Hl.

Pour terminer l'exemple ci-dessus, la récolte envisagée 1.500 Hl. est comprise entre 1.001 et 2.500 Hl., il s'en suit une majoration de 10 o/o, d'où : 1° cas majoration $\frac{150 \times 10}{100} = 15$ Hl., soit au total $150 + 15 = 165$ Hl. bloqués.

2e cas, majoration $\frac{136{,}5 \times 10}{100} = 13$ Hl. 65, soit au total $136{,}5 + 13{,}65 =$ 150,15 bloqués.

3e cas, majoration $\frac{189{,}4 \times 10}{100} = 18$ Hl. 94, soit au total $189{,}4 + 18{,}94 =$ 198,34 bloqués.

etc.....etc.....etc.....etc. ....

Le récoltant aura intérêt à bloquer le vin qui lui paraîtra le moins rémunérateur à la vente, ou mieux celui qui pour être propre à la consommation doit répondre à certaines conditions, à cause de son faible degré.

Quand le total des déclarations de récolte sera officiellement connu, et le blocage édicté, le récoltant devra, dans un délai de huit au quinze jours, faire connaître à la Direction des Contributions Indirectes la quantité et le degré du vin qui représentera son blocage.

Le vin bloqué sera obligatoirement distillé avant la prochaine récolte.

La déclaration du vin bloqué sera définitive et ne pourra être modifiée sous aucun prétexte.

Balaruc-le-Vieux, le 10 mars 1932. Alfred Escaffre.

CARACTÉRISTIQUES DES MOUTS DE « CLAIRETTE »

DE LA RÉGION : ADISSAN — PAULHAN — ASPIRAN

Plusieurs lecteurs du *Progrès agricole et viticole* nous ont demandé de vouloir bien leur communiquer par la voie du *Progrès* les caractéristiques des moûts de « Clairette » pour les années 1930 et 1931.

Nous devons rassurer nos correspondants et faire connaître que nous n'avons pas arrêté les recherches entreprises sur ce précieux et joli cépage. Depuis notre dernière communication (dont le tirage à part est épuisé) nous avons rassemblé sous le nom de *Syndicat de délimitation des Clairettes de la région Clermontaise* et d'*Adissan* (dont le Président est le très sympathique M. Félix Rouquet de Clermont l'Hérault), les propriétaires des terrains portant ou susceptibles de porter « honorablement » des ceps de Clairette, des communes d'Adissan, Aspiran, Brignac, Cabrières, Ceyras, Clermont-l'Hérault, Fontès, Gignac, Liauran, Nébian, Paulhan, Péret, Le Pouget, Pouzols, St-André-de-Sangonis, Camboux, St-Félix-de-Lodez, St-Guiraud, St-Jean de la Blanquière, etc.

Nous changerons donc, à l'avenir, le titre des communiqués concernant les caractéristiques du cépage Clairette, qui intéresse, en particulier, de nombreux viticulteurs de la vallée de l'Hérault.

L'année 1930 est restée tristement célèbre par ses nombreuses et virulentes attaques de mildiou, dont les plus mauvaises ont été celles de la première heure, c'est-à-dire celles qui se sont déclanchées au moment de la floraison. Nous avons enregistré à ce moment là dans notre vignoble expérimental de Paulhan-Aspiran, une coulure intense des grappes consécutive ou mildiou, dans la plupart des cépages, qu'ils soient de sang français ou de sang franco-américain.

Au moyen de huit sulfatages, nous sommes arrivés à conserver sur nos coteaux, une récolte entière, malgré les brouillards qui descendaient des hauteurs et favorisaient le développement du champignon. Les terrains de coteaux se ressuyant facilement et le développement des mauvaises herbes devenant très rapide les années humides, certains viticulteurs ont commis l'imprudence de labourer leurs vignobles. Il en est résulté de très lourdes pertes, dues à une recrudescence des attaques de mildiou, favorisées par l'haleine chaude et humide de la terre ainsi ouverte.

Par contre, les vignes *sulfatées*, mais *non labourées*, dans lesquelles les herbes ont été fauchées, ont conservé leur récolte à peu près intacte. Donc, au point de vue résistance au mildiou, le cépage « Clairette » placé dans son habitat, et grâce à 6 ou 8 sulfatages en année de très fortes invasions, est susceptible de donner une *bonne récolte* de *qualité*.

En terrain riche et frais, ce cépage résiste beaucoup moins au mildiou et très peu à la pourriture, à cause de la constitution beaucoup plus aqueuse de ses tissus.

En 1930, les vers de la vigne ont été gênés dans leur développement par une humidité excessive, qu'ils redoutent. Leurs dégâts n'ont pas été, en général, importants.

En 1931, très belle sortie chez les « Clairettes » greffées sur Riparia-Gloire et, en général, mauvaise sortie sur celles greffées sur Ruspestris du Lot. Le même fait est à signaler pour les Terrets-bourrets également greffés sur Rupestris du Lot (porte greffe capricieux). Dans ce dernier cas, à noter quelques exceptions dans les mauvais terrains.

En 1931, quelques vers de la vigne *efficacement combattus* par trois pulvérisations liquides à forte pression ; bouillie cuprique à la chaux contenant un sel triarsénique judicieusement dosé et par deux poudrages cupriques et insecticides des grappes. L'effeuillage n'est pas à recommander pour les cépages à vins fins en général, et en particulier pour la Clairette dont il modifie nettement la composition du moût et diminue sensiblement, par la suite, le degré alcoolique du vin. Ce que nous avons intérêt à éviter le plus possible.

Nos occupations ne nous ont pas permis de peser exactement le contenu des comportes rentrées en 1930 et en 1931, comme nous l'avions fait les années précédentes. Les rendements à l'hectare ne sont pas tous portés sur le tableau ci-joint. Cependant, avec les données que nous possédons, nous pouvons comparer la récolte de 1931 à celle de 1928 (voir le *Progrès Agricole et Viticole*, n° 7, du 17 février 1929, p. 167) et celle de 1930 à la moitié de celle de 1931, calculée d'après nos carrés témoins. En réalité, nous n'avons récolté que le tiers de celle de 1931 parce que nous avons expérimenté en 1930, une quantité de formules « devant remplacer » notre bonne bouillie bordelaise et qui nous ont (onéreusement) déçu !

Comme nous pouvons le voir, en considérant la production sur plusieurs

CARACTÉRISTIQUE DES MOUTS DE « CLAIRETTE » DES RÉCOLTES 1930 et 1931

DATES DES CUEILLETTES	TERROIRS	MOUTS FILTRÈS			Degrés alc. probables	Rendements à l'Ha	OBSERVATIONS
		Densité 15°	Sucres gr. p. lit.	Acidité sulf gr. p. lit.			
16 Septembre 1930	Gisses-faisses	1076	172	4,7	10,1	»	
		1089	207	5,2	12,2	»	Attaques de Mildiou
14 — 1931	» »	1105	250	4,5	14,7	»	Raisins bronzés
17 — 1930	Gisses-St-Marcel	1106	252	3,1	14,9		
		1105	250	3,2	14,7	22 h^{os} 5 & 29 h^{os} 6	
		1098	231	3,3	13,6		
15 — 1931	» »	1089	207	5,8	12,2		Raisins prématurément dorés, bronzés
		1095	223	5,9	13,1	57 h^{os}	Vigne effeuillée
		1094	220	5,9	12,9		
17 — 1930	Puech Redon	1112	263	»	15,9	»	
		1114	274	3,0	16,2	»	
16 — 1931	» »	1098	231	4,8	13,6		
		1099	234	4,7	13,8	46 h^{os}	Raisins dorés et doux
18 — 1930	Gisses Clapas	1089	207	5,2	12,2	»	
17 — 1931	» »	1105	250	4,5	14,7	»	Pourriture grise et penicilium
18 — 1930	Rec de Méric (Adissan)	1083	291	4,9	11,2	»	Très mildiousé, champ d'essais, traitements.
18 — 1931	St Robert	1088	204	5,0	12,0	»	
	Aspiran	1120	290	3,8	17,1	16 h^{os}	Vin sec. Alcool distillation 17°2.

années du cépage Clairette, *convenablement greffé* et *conduit*, elle est suffisamment régulière, ce qui est un grand avantage pour un cépage.

Il faut noter que chaque année la date de la cueillette du raisin est fixée par le vermoutier qui achète le moût. Le degré de maturité est donc imposé. En 1931, nous remarquons en outre une acidité plus élevée que d'habitude. Les vins de la récolte de 1931 titrant de *15 à 17° alcoolique* (en vins secs) *ne sont pas rares.*

Un fût de vin de Clairette nous a donné à l'analyse, au début du mois de janvier, les indications suivantes :

Alcool distillation	10°5	
Acidité totale (en acide sulfurique)	5,60 gr.	par litre
— volatile	0,61	—
— fixe	4,99	—
Sucres	52,90	—

(en fermentation ralentie. — Alcool probable : 13°6).

A l'avenir, nous donnerons les caractéristiques du cépage « Clairette » comparativement sur plusieurs porte-greffes, dans un même terrain, de façon à rechercher, de plus en plus, l'amélioration de nos moûts et, par suite, arriver à obtenir un vin délicieux uniquement « alambiqué » par le cep de vigne puisant la sève parfumée de nos coteaux. Du pur jus harmonieusement élaboré.

Marcel Biron,
Ingénieur agricole.

L'ÉGRENAGE DES HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS EN 1931

Je suis un fervent ami des H. P. D. J'ai la conviction absolue que l'avenir de la viticulture est dans leur emploi. Cette conviction est basée sur des observations qui datent de 14 ans.

..... Le bon sens indique que c'est à la vigne qui vivra sur ses racines, comme il en a été de tout temps, qu'il faut revenir, et aux variétés réfractaires aux maladies aériennes, tout en donnant du bon vin. Ce problème n'est pas insoluble ; aujourd'hui cette solution ne fait plus de doute. Je me suis permis cette disgression, je dirai même cette profession de foi, pour qu'on ne m'accuse pas de chercher à dénigrer les H. P. D. Revenons à notre sujet : les H. P. D. portent en eux un grave défaut qu'il est bon de signaler, surtout pour les viticulteurs qui ont des plantations à faire. Ce défaut, que les Viniferas ont à un bien moindre degré, c'est l'égrenage. Je dois reconnaître que certains numéros ont perdu cette année la totalité de leur récolte, et c'est pour permettre à beaucoup de propriétaires d'éviter ce grave inconvénient que j'adresse cette note au *Progrès*. Les 12 et 13 septembre, j'ai pesé au mustimètre Dujardin-Salleron un certain nombre de numéros dont je ne citerai que quelques-uns, pour ne pas abuser de l'hospitalité du *Progrès*.

A cette date, le 5437 de Seibel, direct, en terrain maigre et sec, récolte moyenne, accusait 15°, soit 13° à 13°5 alcool ; à ce moment, la récolte était indemne. Le 8337 donnait 17° ! Aucun grain ne se détachait encore. Les 22

et 23 septembre, je voulus les vendanger, mais tout était égrené. Il faut convenir que le mois de septembre, à la suite de brouillards humides qui ont déterminé une brusque surmaturité, a été favorable à l'égrenage. Néanmoins, le fait subsiste : beaucoup d'hybrides craignent l'égrenage. Il en est même, comme le 5593 qu'on ne peut presque jamais vendanger, à moins de le cueillir à demi-mûr. Que faire pour obvier à ce grave inconvénient ? 1° Ne planter dans la même parcelle qu'un numéro ou des numéros à maturité approchante ; 2° avoir soin, quand approche la maturité, de se rendre compte de leur teneur en sucre ; 3° Donner, si possible, la préférence aux cépages résistants. Toutefois, il ne faudrait pas que la crainte de ce défaut, fasse rejeter des numéros comme le 5437, qui me paraît un cépage d'avenir pour le Midi. Il suffit de les surveiller les années humides, et de les vendanger à point. Pour ma part, si j'avais vendangé les 12 et 13 septembre, je rentrais la totalité de ma récolte, et avec quel degré !

A. Busquet.

ENCORE UN NŒUD A LA CORDE

« Les textes soumis à une savante obstétrique finissent par accoucher de ce qui convient au fisc », a écrit M. Sébastian dans un article paru dans ce journal.

Et il part de là pour se livrer à une description, une très longue description, de ce qu'il y a de phénoménal, de tératologique, dans la manière de l'Administration d'interpréter les textes législatifs.

Je lui donne raison au fond. Mais où il a tort, c'est d'étayer une partie de son raisonnement sur un rapprochement entre le blé et le vin.

Il semble oublier, et j'en profite pour le lui rappeler, que les blés du Nord, de la Brie, obtenus à raison de plus de 30 hectolitres à l'hectare, dans des sols leur convenant tout particulièrement, préalablement bien fumés et admirablement préparés, sont des blés de tout premier ordre, autrement riches en amidon et en glutin que les blés de Corrèze qu'il leur oppose. Et, s'il y a un nivellement à faire, le commerce s'en charge en payant généralement moins chez ceux-ci que ceux-là.

M. Sébastian, oserait-il soutenir, par comparaison, que les vins de 6 à 7 degrés obtenus à raison de 200 ou 300 hectolitres à l'hectare sont supérieurs, comme qualité, aux vins de 11 degrés, obtenus en quantité infiniment moindre ?

Et si le Commerce actuel des vins ne veut pas faire la différence, parce qu'il trouve son compte à mélanger les uns aux autres, ne serait-il pas souhaitable qu'un *autre Commerce* plus soucieux des intérêts du consommateur, de la réputation du bon, du vrai vin s'organisât pour se substituer au premier ?

J'estime, moi, que dans cette trop fameuse corde à nœuds, qu'est devenue la question viticole, depuis que tout le monde veut en discuter, d'un point de vue, hélas, trop particulier, l'idée que je viens d'émettre d'un *commerce nouveau*, est un nouveau nœud qui vient s'ajouter à la corde en question.

Mais si chacun lui ajoute un nouveau nœud à cette corde, quel sera le moderne Alexandre qui les tranchera d'un seul coup d'épée ?

A moins que ce ne soit M. Elie Bernard ou M. Coste, je ne vois pas trop

qui pourrait le faire, si non le législateur et son auxiliaire obligée, l'Administration ?

Mais il faut les aider en les instruisant, et surtout leur faire crédit. Nul n'est parfait sur ce bas monde. Monsieur le législateur pas plus que Monsieur tout le monde. Et c'est une raison pour ne lui exposer que des suggestions précises, soigneusement passées au crible d'une saine réflexion, afin qu'il n'y ait aucune comparaison qui en compromette la logique. Si non on le trouble et il risque de se laisser surprendre, et il ne faut pas de surprises en ce moment. Celles que nous avons eues sont déjà trop.

De mauvais matériaux introduits, par mégarde, dans une construction peuvent en compromettre la solidité.

L'argument tiré du blé, dans l'article de M. Sébastian, n'en a pas beaucoup diminué le mérite à mes yeux.

J'ai tenu cependant à le relever pour l'occasion qu'il m'offrait de quelques considérations personnelles.

Encore un nœud à la corde ! ...

J. Battail,
Ingénieur E. A. M. — Propriétaire-Viticulteur

LES ENGRAIS HYGROSCOPIQUES

Divers travaux ont demontré d'une façon péremptoire que le bilan de l'eau dans un sol arable devait être crédité dans beaucoup de circonstances de la quantité de vapeur d'eau absorbée par ce sol indépendamment des pluies ou irrigations qu'il pourrait recevoir.

Normalement, la terre travaillée absorbe l'humidité de l'air, et cette quantité ne paraît pas devoir être négligeable, nous pouvons donc nous demander s'il ne serait pas possible d'augmenter cette affinité du sol cultivé pour l'humidité atmosphérique. Au fond, malgré que l'absorption de la vapeur d'eau soit due surtout au jeu des différences de température, à la circulation de l'air chaud dans le sol relativement plus frais qui condense l'humidité un peu comme la carafe d'eau glacée se recouvre de buée sur la terrasse d'un café en été, il est facile de concevoir que si l'on augmente l'hygroscopicité d'un sol, celui-ci doit absorber davantage de vapeur d'eau.

Nous ne pouvons malheusement pas présenter des chiffres précis au sujet des expériences que nous avons entreprises à ce sujet, mais celles-ci nous laissent néanmoins la conviction absolue qu'il est possible d'augmenter cette sorte d'affinité du sol cultivé pour la vapeur d'eau de l'atmosphère en employant des produits hygroscopiques.

Il était naturel de porter ce choix de préférence sur les quelques engrais hygroscopiques, et c'est ainsi que nous avons été amené à faire des essais avec l'*ammonitre* granulé fabriqué par l'*Office national industriel de l'azote à Toulouse*, qui est à base de nitrate d'ammoniaque.

Placée exactement dans les mêmes circonstances, une terre montre toujours une humidité supérieure, lorsqu'on l'additionne d'*ammonitre*, à la même terre dans laquelle on n'a pas utilisé cet engrais.

Or, il existe dans notre région une grande quantité de terrains qui, au cours de la végétation, ne présentent qu'une humidité insuffisante pour assurer de belles récoltes. Nous sommes donc arrivé à nous demander si

dans ces terrains et sous notre climat, des engrais hygroscopiques tels que l'*ammonitre*, ne peuvent jouer un double rôle : 1° Comme engrais azoté, et 2° en augmentant la quantité d'eau mise à la disposition des récoltes.

Nos expériences ont confirmé en tous points notre hypothèse ; les résultats sont d'autant plus marqués qu'on emploie des doses plus élevées de cet engrais hygroscopique.

Nous pensons donc qu'à côté des méthodes culturales applicables aux terrains secs sous les climats où les chutes de pluie sont à peine suffisantes, méthodes que l'on a groupé sous la désignation de « dry-farming », il convient d'ajouter une nouvelle notion, l'augmentation de l'affinité du sol pour la vapeur d'eau de l'atmosphère qui pourrait être obtenue par l'emploi de produits hygroscopiques, et plus particulièrement par l'emploi d'engrais spéciaux comme l'*ammonitre* granulé, qui se montre particulièrement avantageux sous ce point de vue.

Nous n'insisterons pas sur les avantages que peuvent présenter également sous le climat méridional ces sortes d'engrais pour leur rapide diffusion dans le sol, ils n'ont pas besoin d'attendre la pluie ou l'irrigation pour se solubiliser et commencer à être assimilés par nos récoltes. Le système radiculaire est attiré d'autre part vers les portions du sol ayant reçu l'*ammonitre* par exemple, certainement parce qu'il y trouve l'humidité et les éléments nutritifs dont la plante a besoin.

Il est possible que l'on puisse concevoir l'addition dans les sols cultivés sous des climats relativement secs, d'autres substances augmentant le pouvoir hygroscopique des sols, et des recherches devraient être poursuivies dans ce sens. C'est dans le but de les provoquer que nous avons rédigé la présente note.

Jacques Lugan,
Ingénieur agricole.

LE RÉGIME DES BOUILLEURS DE CRU

Le ministère des Finances communique la note suivante :

M. P.-E Flandin, ministre des Finances, vient d'annoncer qu'il a porté d'importants adoucissements au régime des bouilleurs de cru. On se rappelle qu'en cette matière, la Chambre des députés, le 25 mars, le Sénat le 30 mars ont voté des dispositions qui ne sont pas concordantes et n'ont donc pas force de loi. Pour donner aux populations rurales de légitimes satisfactions et avant même d'y être autorisée par un texte de loi, l'administration a décidé que :

1. Tous les bouilleurs de cru pourront distiller sans restriction à toute époque de l'année, alors que la loi de 1923 limite la distillation à des périodes souvent courtes et strictement réglementées ;

2. Les exploitants d'ateliers publics et les gérants de coopération de distillation pourront toujours disposer de registres et ne seront plus obligés de lever les expéditions aux bureaux de régie ;

3 L'enlèvement des produits fabriqués des ateliers publics ou des coopérative qui, actuellement ne peut se faire qu'en fin de journée, pourra s'effectuer deux fois par jour.

RENAULT A LA FOIRE DE PARIS

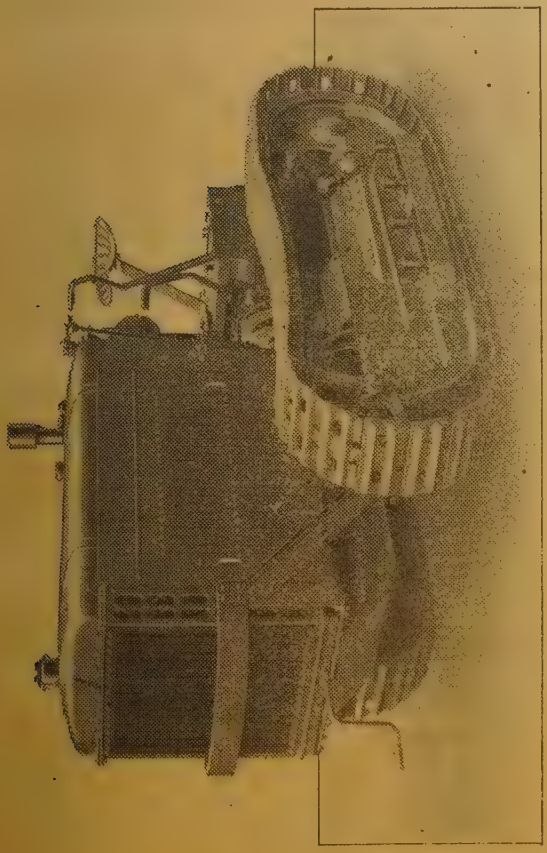
Au 11e Salon de la machine agricole, la Maison Renault a exposé toute la série des moteurs et des tracteurs agricoles, et notamment un tracteur à chenilles de 1 m. 30 *hors tout*, destiné aux vignobles de deux mètres et au-dessus particulièrement intéressant.

A la Foire de Paris, les Usines Renault présentent :

— Une gamme variée et complète de moteurs agricoles, industriels et marins, construits suivant ses méthodes de haute précision, ses procédés modernes d'outillage qui font, depuis plus de 30 années, le succès de tout ce que construit Renault.

Voici d'ailleurs un rappel des différents matériels mécaniques construits par les Usines Renault et dont on peut voir à leur Stand les types les plus caractéristiques :

— Une série de moteurs à essence de 2, 4/5, 6/8 CV., qui peuvent être employés soit dans les exploitations agricoles pour la commande de toutes les petites machines (pompes, génératrices électriques) soit dans les petites industries (serrureries, charronnage, etc...)



— Des groupes moto-pompes de 2-4 et 6 CV. pour l'arrosage.

— Des groupes électrogènes parmi lesquels L'Electrifère R. 2. d'une puissance de 500 watts, qui constitue la solution la plus économique du problème de l'électrification rurale.

L'Electrifère Renault se distingue des fabrications similaires par la modi-

cité de son prix d'achat, sa faible consommation et sa simplicité de marche. Il fonctionne à l'essence, au pétrole ou à l'huile lourde.

C'est grâce à leur puissance, à leur méthode de travail et à leur expérience que les Usines Renault parviennent à construire des matériels variés pouvant répondre à tous les besoins et offrant toujours la plus grande perfection.

N.

SUR L'EMPLOI DES MOUTS CONCENTRÉS

Rapport présenté à la Chambre d'agriculture de la Gironde.

Vœu

La Chambre d'Agriculture de la Gironde ayant été déboutée des désirs liés entre eux qu'elle avait formulés avant la discussion du Statut de la Viticulture et du règlement d'administration publique qui a suivi, reprend la question à nouveau et formule le vœu suivant :

Que tout en réprimant l'excès des plantations et les rendements exagérés, pour autant qu'ils introduisent une présomption de mauvaise qualité, on profite de la surproduction pour imposer le respect absolu de la définition du vin « jus de raisin », et pour relever la qualité constitutive et la valeur alimentaire du vin offert au public.

Dans ce but, ainsi qu'il vient d'être édicté en Portugal, que soit maintenu un : minimum convenable. Une réglementation du vin ne doit pas être une simple distribution du laissez-passer à toutes sortes de liquides. On ne défend une production et des producteurs qu'en défendant d'abord le produit lui-même. De quoi le consommateur — qui existe — a son juste profit.

Là est le salut.

2° Que le sucrage des vins et vendanges soit interdit sur tout le territoire français.

3° Que les moûts concentrés à 36° Baumé de n'importe quelle origine, exclusivement nationale, puissent être utilisés pour l'enrichissement des vendanges et l'édulcoration des vins, sur tout le territoire français, y compris les régions à appellation sans porter atteinte aux dites appellations et dans la limite de 2°5 d'augmentation d'alcool sous les conditions suivantes :

Projet :

Art. 1er. — Toutes les vendanges, y compris celles des vins d'appellation, pourront être enrichies jusqu'à la teneur de 9° d'alcool réel ou en puissance, par addition de moût concentré à 900 grammes de sucre par litre.

Art. 2. — A partir de 7°5 de richesse en moûts et au-dessus, tous les moûts ou vendanges peuvent recevoir une addition de concentré à 900 grammes équivalente à un supplément de 2°5 d'alcool.

Art. 3. — Ne peuvent être vendus et circuler en vue de la vinification que des concentrés à 900 grammes, produits de moût français ou algérien.

Ne peuvent être utilisés pour la fabrication des concentrés destinés à la circulation et à la vente que des moûts présentant un minimum naturel de 9°, soit 180 grammes de sucres.

Art. 4. — La fabrication desdits concentrés, leur circulation, entrepôt, manipulation, utilisation vinicole sont placés sous le contrôle de la Régie.

Le régime institué devra assurer toutes garanties en même temps que toutes facilités désirables, spécialement pour les producteurs concentrant leur propre vendange.

Art. 5. — Ne peuvent circuler et être offerts à la vente que les vins contenant un minimum de 9° d'aldool réel ou en puissance.

D. CORDIER.

Les conclusions du présent rapport ont été adoptées à l'unanimité par la Commission de Viticulture de la Chambre d'Agriculture de la Gironde dans sa séance du 24 mars 1932.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Le deuxième Concours annuel des Eleveurs de Moutons Nord-Africains à Tunis. — Le deuxième Congrès annuel des Eleveurs de Moutons Nord-Africains s'est tenu à Tunis, les 18 et 19 avril, avec un plein succès.

Les séances d'études ont donné lieu à d'intéressants et actifs échanges de vues sur les problèmes de l'alimentation des moutons et de la vente coopérative des produits de l'élevage qui faisait l'objet des rapport de MM. Leroy, Trouette, Eyraud, Henry, Chauvin et Duprat.

Après avoir dégagé au cours de la première journée les conclusions pratiques des travaux présentés, les congressistes ont visité le second jour les plus importants élevages du Centre de la Tunisie. Ils se sont particulièrement intéressé aux progrès réalisés par les méthodes de sélection et d'alimentation du troupeau.

Conférence Internationale du Vin. — Le compte rendu analytique et les Actes de la Conférence Internationale du Vin seront publiés par les soins de l'O. I. V. au début de Mai dans un volume de 300 pages édité par la librairie Alcan.

Ce volume contiendra outre le compte rendu sténographique des séances de la Conférence, le texte des rapports présentés à l'occasion de cette Conférence par les diverses délégations.

L'ouvrage est mis en vente au prix de 20 fr. l'exemplaire On peut souscrire, soit directement dans les bureaux de l'O. I. V., soit à la Librairie Alcan, soit en envoyant la somme de 20 francs au compte de chèques postaux de l'O. I. V., Paris 1227-45

BIBLIOGRAPHIE

Les vins Algériens, par L. Prévot, Directeur de « La Voix des Colons ». — Annuaire de la Viticulture Algérienne (13 me année contenant la liste par commune de tous les viticulteurs possédant au moins un hectare de vigne avec indication de leur nombre d'hectares et du chiffre de leur récolte pour l'année 1931. Nombreuses statistiques. Loi du 4 Juillet 1931 et décrets d'application. — Prix : 10 francs, par poste : 11 francs. — S'adresser à « La voix des Colons » 12, Boulevard Baudin, Alger.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et entrepôts.** — *Du Moniteur Vinicole.* — C'est toujours le même calme des affaires qui règne dans les Entrepôts parisiens, comme du reste à la propriété. On vit le jour le jour, en wagonnant au fur et à mesure des besoins seulement. Par suite, on ne note pas de changements appréciables dans les prix pratiqués, qui, pourtant, auraient plutôt tendance à faiblir.

De son côté, la clientèle des détaillants suit la même politique, c'est-à-dire qu'elle aussi achète au jour le jour, comptant toujours payer moins cher lors de sa prochaine commande, de façon à pouvoir baisser ses prix, afin d'activer sa vente.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle.*

Vins rouges	Cours en 1931	Cours du 2 mai	Cours du 9 mai
8°.....	15,00 à 19 fr. le degré	Aramon de plaine et supérieur 8,00 à 8,50 Montagne 1re choix 8,25 à 8 fr. 75 costières 9,00 à 10,00 le degré	Aramons de plaine et supérieurs 7,57 à 8,50 Montagne 1re choix 8,25 à 8 fr. 75 Costières 9,00 à 10,00 le degré
9 à 10°.....			
11°.....			
11 à 12°.....			
Rosé, paillet, gris..			
Blanc Bourret.....			

La Fédération des Caves Coopératives du Gard, place Questel, à Nimes, nous communique les ventes effectuées au cours de la semaine du 2 au 8 mai 1932 :

Cave coopérative de Fons, du 6 mai : 300 hectos vin rouge, 9 degrés 2, à 72 fr. : enlèvement dans la huitaine.

Cave coopérative de Lédignan, du 2 mai, 50 hectos vin rouge, 9 degrés 3, 80 francs, enlèvement huitaine ; du 4 mai, 160 hectos vin rouge, 9 degrés 3, 80 francs, enlèvement immédiat ; du 7 mai, 150 hectos vin rouge, 9 degrés 3, enlèvement huitaine.

Cave coopérative de Bellegarde : 135 hectos vin blanc, 10 degrés 8, à 115 francs.

Alès. — Bourse de Commerce d'Alès. — Cours du 29 avril 1932 — Section des vins et spiritueux : vin rouge coteaux, de 8 fr. 25 à 9 francs.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1931	Cours du 3 mai	Cours du 10 mai
8°.....	Vin rouge de 15,00 à 18 fr. le degré	Vins rouges 8° de 65 à 68 fr. 9° de 72 à 76 fr. 10 à 11° de 82 à 95 fr.	Vins rouges 8° de 65 à 68 fr. 9° de 72 à 76 fr. 10 à 11° de 82 à 95 fr.
9°.....			
10°.....			
11°.....			
Rosé.....			
Blanc de blancs.....			

Cote de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — La Commission d'établissement des cours des vins et alcools nous communique :

Vins : Rouge, 8 degrés : de 64 à 80 francs l'hecto ; 9 degrés : de 72 à 90 fr. l'hecto ; 10 degrés : de 80 à 100 francs l'hecto ; 11 degrés : de 88 à 110 francs l'hecto.

Alcools : Sur le marché des alcools, situation sans changement.

Béziers. — (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1931	Cours du 29 avril	Cours du 6 mai
—	—	—	—
8°.....	15,00 à 18 fr. 50	8,25 à 9 fr. 25	8,00 à 9 fr. 00
9°.....	le degré	Blancs 9,50 à 10 fr. 75	le degré
10°.....		le degré	
11°.....			
Vins rosés.....			
Vins blancs.....			

— Nous pouvons signaler les affaires suivantes :

Près Cazouls	:	450 hl.	10°2	82 francs.
Près Agde	:	1.100 hl.	9°4	82 francs.
Près Béziers	:	600 hl.	8°	72 francs.
Près Béziers	:	800 hl.	11°	88 francs.
Près Villeneuve	:	700 hl.	8°6	77 francs.
Près Pézenas	:	500 hl.	9°5	80 francs.
Près Lespignan	:	165 hl.	10°	83 francs.
Près Lieuran	:	440 hl.	10°3	83 francs.

Pézenas.— Cours des vins du 7 mai 1932 :

Vins rouges, de 9 à 10 degrés, de 8,00 à 9 fr. 00 le degré ; vins rosés, de »,»» à 9 fr. 00 le degré ; vins blancs, de 9 à 10,00 ; clairette » à 11,00 le degré.

Olonzac. — Vins rouges 1931 : 8,50 à 9 fr. 00 le degré, avec appellation d'origine Minervois.

Saint-Chinian. — Cote du 8 mai 1932 : vins rouges, 9°5 à 12°, 80 à 105 francs.

Carcassonne. — Chambre de Commerce. — Cote officielle des vins du 7 mai 1932 : 8°, de 8,00 à 9 fr. 00 ; 9°, de 8,75 à 9 fr. 25 le degré.

Narbonne. — Chambre départementale d'Agriculture de l'Aude. Commission des cours. Observations. Situation inchangée.

Chambre de Commerce de Narbonne. — Commission de constatation des cours. — Cours moyens pratiqués du 29 avril au 4 mai. — Vins du Narbonnais, jusqu'à 9 degrés, de 8 fr. à 8 fr. 50 le degré ; au-dessus de 9 degrés, de 8 à 9 fr. le degré.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière : Minervois, de 9°, de 78 à 80 fr.

Corbières, de 10°, de 86 à 90 fr.

Bouches-du-Rhone. — **Marseille.** — Cours officiel des vins. — Marché du 27 avril. — Région : rouge, 8,75 à 9 fr. 50 l'hecto-degré ; blanc, 9,00 à 9 fr. 75 l'hecto-degré ; rosé, 8,75 à 9 fr. 50 l'hecto-degré.

Pyrénées-Orientales. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1931	Cours du 30 avril	Cours du 7 mai
—	—	—	—
8°.....		8 à 12°	8 à 12°
9°.....	15,50 à 16 fr. 50	de 8,50 à 9 fr. 25	de 8,00 à 9 fr. 00
10°.....	le degré	le degré	le degré
11°.....			
12 à 13°.....			
13°.....			

Perpignan. — *Chambre d'Agriculture.* — Vins : pas d'affaires signalée.

ALGÉRIE. — **Alger.** — Du 30 avril 1932 :

Vin rouge, 1er choix, le degré 9,00 à 8 fr. 25 ; 2e choix, le degré 9 fr. 00

à 8,25; 3e choix, le degré, 9,00 à 8 fr. 25; vin blanc, de raisins rouges, le degré, 9,00 à 9 fr. 50; vin de distillerie, 6,25 à 6 fr. 60 le degré, propriété.

Oran. — Du 30 avril 1932 :

Vin rouge, suivant qualité, le degré, 7,50 à 8 fr. 50 ; vin rosé, le degré, 8,25 à 8,75 ; vin blanc, le degré, 9 à 10.

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 750 à »»» fr.; eaux-de-vie de marc 52°, »»» à »»» fr.; marc à 86°, »»» fr., pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Pézenas. — 3/6 vin 86°, 645 à »»» fr.; 3/6 marc, 560 fr. l'hecto ; eau-de-vie de vin de Pézenas, à 52°, 500 francs.

Nimes. — Troix-six bon goût 100 degrés, 740 à 760 fr.; trois-six marc 100e deg., 710 à 710 fr.; eau-de-vie de marc 52°, 700 à 710 fr.

Alger. — 3/6 vin 96/97°, extra-neutre, 825 à 850 ; marc, 700 à »»» francs les 100 degrés.

TARTRES

Marché de Béziers du 6 mai 1932.

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate ...	3 fr. 50 à » fr. »» le deg. casser.
Lies sèches 15 à 18 /o acide tartrique	2 fr. 00.
— — 20 à 22 o/o —	2 fr. 10 à «,»» degré acid. tot.
— au-dessus	2 fr. 20 à »,»» —
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique	4 fr. 00 à » fr. »» —

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ

Marché tendance toujours faible.

CÉRÉALES

Paris — *Bourse de Commerce.* — 10 mai 1932.

	Courant	Juin	3 d'Octobre
Blé.....	172,25-172 P.	166 50-167 P.	137,50 A.
Seigle	....	...	....
Avoine noire	....	...	....
Avoine.....	114-114,50	112-112,50 P.	87,50 P.

New-York, 6 mai.

Blé roux d'hiver nouveau n° 2, disponible (64 fr. 42) les 100 kilos ; dur d'hiver n° 2, disponible (64 fr. 42) ; bigarré Durum n° 2, disponible (incoté).

Maïs. — Disponible pour l'exportation (40 3/8).

Fret de grains pour le Royaume-Uni 18 à 27 ; pour le Continent 5 1/2 à 8

Alger. — 30 avril 1932.

Blé tendre colon, 1er choix, 170 à 169 ; 2e choix, 171 à 170. — Blé tendre marchand, 161 à 162. — Blé dur colon, 1er choix, 151 à 152 ; 2e choix, 161 à 160. — Blé dur marchand, 139 à 140. — Orge colon, 75 à 74. — Orge marchande, 70 à 71 — Orge Maroc logée, 67 à 69. — Avoine 91 à 92. — Fèves, féverolles, 74 à 72 fr. — Foin laitier, 40 à 42. — Foin administratif, 30 à 32. — Paille, 24 à 25.

TOURTEAUX

Marseille. Tourteaux d'arachide. — Décortiquée ordinaire Coromandel : mai, 49 (id.) ; juin, 51 (id.) ; juillet, 52 (id.) ; août, 53 (id.) ; sept., 54 (id.) ; oct., 55 ; nov., 55 ; déc., 55.

COURS DES ENGRAIS AZOTÉS

	Mai	Juin	—
Sulfate d'ammoniaque, 20,40 o/o azote ammoniacal.	101,50	101,50	—
Nitrate de chaux 13 o/o d'azote nitrique.....	88	88	—
Nitrate de chaux 15,5 o/o azote nitrique	100,50	100,50	—
Ammonitre granulé 15,5 o/o d'azote 1/2 ammoniacal, 1/2 nitrique.....	90	90	—
Nitropotasse 16,5 azote, 1/2 ammoniacal, 1/2 nitrique, 25 o/o de potasse.....	134,50	134,50	—
Potazote 12,5 o/o azote ammoniacal, 25 o/o de potasse.	100.75	100,75	—
Cianamide en grains 20 o/o azote ammoniacal.....	103	103	—
Cianamide en poudre huilée 18 o/o azote ammoniacal.....	90	90	—
Nitrate de soude synthétique, 15,5 o/o d'azote nitrique.....	102.75	102,75	—

Les 100 kilogr., par wagon, 10 tonnes, gare grands réseaux Hérault, sauf pour la ianamide (départ Marignac) et pour le nitrate de soude synthétique (départ Sète).

COURS DU NITRATE DE SOUDE DU CHILI

LIVRAISON	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.	Janv.	Févr.	Mars	Avril	Mai et Juin
Nantes La Pallice Bordeaux	»	»	»	»	98,50	99,50	100,50	101 »	101,50
Port-Vendres Sète Saint-Louis-du-Rhône Marseille	»	»	»	»	99,75	100,75	101,75	102,25	102,75
Strasbourg	»	»	»	»	99,50	100,50	101,50	102 »	102,50

Ces prix s'entendent aux cents kilos brut pour net, par 10 tonnes minimum, marchandise livrée en sacs d'origine non réglés, sur wagon départ dans tous les ports français mentionnés ci-dessus, fonds à nous transmettre accompagnés des instructions d'expédition; toutes autres conditions habituelles.

DIVERS

Sète. — **Produits chimiques : sulfate potasse 48/52, 116 à 122 fr.; chlorure potassium 48/52 ; 84 a 89 fr. ; sylvinite riche 20/22, 29 à 34,00 ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 210 à 220 fr. ; sulfate cuivre neige, 215 à 225 fr. ; superphosphate minéral 14, 29 à 35 fr. ; sulfate de fer, 32,00 à 36,00 logé gare de Sète.**

Montpellier. — Imprimerie Ch. Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 1er au samedi 7 Mai 1932

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1932		1931		1932	1931	1932		1931		1932	1931
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Angers						**Mourmelon**					
Dimanche...	12.2	5.8	13 5	7.7	1.0	6.0	15.2	6.9	16.0	6.2	«	1.0
Lundi.....	13.0	2.7	13.3	8.5	»	1.6	11.8	6.8	15.8	1.0	«	8.5
Mardi.....	13.8	6.0	12.2	8.5	trac.	trac.	13.4	4.3	14.0	5 0	»	3.5
Mercredi ...	14.6	4.8	14.0	6.9	trac.	0.3	12.2	4.9	15.8	1.0	«	10.8
Jeudi.....	14.6	10.0	17.1	6 5	15.3	»	15.0	3.0	16.0	6.2	0.9	»
Vendredi ...	15.0	7.8	18.0	7 0	6.2	»	19.9	1.7	13.0	8.8	9.5	»
Samedi.....	17.5	7.9	18.2	10.2	1.5	12 3	«	»	19.0	6.8	0 2	»
Total....					61.4	76.9					73.1	61.0
	Angoulème						**Dijon**					
Dimanche ..	12.8	5 4	13.8	7.6	0.3	5.8	14.1	4.1	14.2	4.8	trac.	1.6
Lundi.....	14.5	3 8	14.7	7.7	»	5.0	14 5	3.0	12.4	5.3	»	13.1
Mardi.....	12.9	2.2	12.6	8.0	»	0.5	14.3	4.5	14.8	6.8	«	3 6
Mercredi ...	18.4	0.3	14.6	8 7	»	0.3	16.5	3.2	14.4	6.8	«	3.4
Jeudi.....	16.0	10 6	18.6	6.7	16.2	trac.	16.9	4.0	15.6	4.7	trac.	»
Vendredi ...	16.0	9.5	20.5	9 4	0.6	0.3	11.5	8.9	19.1	5.1	18.7	5.0
Samedi.....	18.8	8.8	17.4	11.0	6.8	«	19.5	6.6	18 9	9.4	0.4	0.7
Total....					151.9	151.1					125.1	81.8
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche ..	12.1	2.0	15.0	6.7	6.9	0.6	13.7	6.7	17.7	9.4	trac.	1.9
Lundi.....	13.9	4.4	13.2	5.8	»	2.6	14.5	5.0	14.0	7.2	»	0.4
Mardi	13.1	0.8	13.6	7.8	»	»	14.3	2.1	12.8	8.2	»	9.2
Mercredi ...	18.0	0 2	12.8	7 1	«	»	17.0	5.9	13.5	8.4	«	trac.
Jeudi	16.7	7.6	18.4	2.6	trac.	»	17 8	6.3	16.1	3.3	trac.	«
Vendredi ...	12.8	9.2	17 8	—0.1	trac.	0.2	14.0	9.9	19.5	2.4	12.5	«
Samedi	19.8	4.2	16.4	9.5	«	5.2	20.9	6 2	19.8	10.1	13 9	3.7
Total....					121.4	17.6					124.7	76.8
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche ..	11.9	6.5	15.0	8.4	2.0	6.4	17.5	8.9	19.2	6.0	»	»
Lundi.....	12.6	6.0	15.0	8.2	«	1.3	19.0	9.0	19.5	10.1	»	»
Mardi.....	13.9	4.5	14.8	8.3	»	trac.	16.7	7.9	19.6	10 8	»	»
Mercredi ...	20.0	—0.8	15 9	9.1	»	»	18.1	4.4	19.6	8.2	»	»
Jeudi	17.0	10.5	17.2	8.5	1.7	«	16.7	5.7	19.9	6.5	trac.	trac.
Vendredi ...	18 2	10.0	20.0	8.7	«	1.8	16.9	13.1	20.0	10.1	trac.	0.1
Samedi.....	21.5	9.8	10.8	10.0	1.5	15.0	21.8	9.8	21.2	10.3	»	2.0
Total....					97.4	92.3					62 2	6.9
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche ..	12.6	6.0	15.8	8.2	1.4	6.4	15.3	12.9	18.9	11.9	17.5	0.3
Lundi.....	14.9	6.5	14.6	8.7	«	1.8	19.3	7.9	17.5	8.1	trac.	trac.
Mardi.....	15.2	6.2	13.4	6.9	«	»	18.2	11 5	19.2	8.1	1.8	«
Mercredi....	19.7	2.6	16.6	7.1	«	»	19.9	11.9	18.5	5.9	2.5	0.4
Jeudi.....	18.2	11.4	19.4	7.0	«	«	18.2	5.9	20 6	11.5	trac	»
Vendredi ...	16.2	12.3	17.6	10.9	6.1	trac.	14.0	11 8	21 1	9 9	2.5	»
Samedi	17.6	8.4	14.8	11.9	«	10.6	17.0	12 1	21.1	12.5	trac.	»
Total....					125.8	83.1					149.5	136.4
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche,..	15.1	8.7	16.8	11.9	«	»	16.8	9.8	21.8	11.3	2.2	»
Lundi.....	17.6	9.0	19.7	11 2	«	»	17.2	8 3	20 8	9.0	2.5	»
Mardi.....	17.7	8.1	20.5	11.3	«	»	20 4	6.8	20 9	10.7	»	»
Mercredi....	18.1	6.7	21.5	8.8	»	»	20.8	6.9	22 1	9.8	»	»
Jeudi.....	20.1	10.3	16.6	11.6	trac.	0.6	23 1	7.8	26.1	9.2	»	»
Vendredi....	23.4	12.2	16.8	13.1	0.2	»	23.5	10.3	30.0	19.0	»	siroc
Samedi.....	21.8	10.0	15.3	13.2	1.1	8.1	22.4	11.2	20 4	16.1	»	»
Total....					131.8	129.5					35.4	80.7

Observations. — Printemps. Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.